Salumi box experience

INIZIO CORSO: mercoledì 4 febbraio 2026

durata: 4 ore

Preparare un **tagliere di salumi in macelleria** offre ai clienti diversi vantaggi, tra cui la possibilità di **scegliere salumi di alta qualità, freschi e tagliati al momento**, garantendo un'esperienza gustativa superiore e permettendo di valorizzare i prodotti tipici locali.

Inoltre, potrai offrire consigli e abbinamenti personalizzati, creando un tagliere unico e adatto ai gusti dei clienti.

Obiettivi:

• Imparare a scegliere la miglior materia prima adatta per la ricetta, imparare a toilettarla e renderla pronta alla salagione.
• Creare una concia, bilanciata che valorizzi la matrice
• Utilizzare la tecnica del sottovuoto per aromatizzare e ‘’stagionare’’
• Cuocere a bassa temperatura in sottovuoto i salumi cotti
• Scegliere la giusta temperatura e ventilazione per asciugare in forno il salume
• Decidere come conservarli e stoccarli in maniera corretta
• Creare l’etichetta che accompagna il salume secondo le nuove normative
• Preparare una boxe personalizzata per ogni stagione

Contenuti:

• Coppa di testa alla vecchia maniera
• Lardo salato ai profumi nostrani
• Lonzino di maiale al caffe’ mono origine con sambuca Lonzino di maiale ai frutti rossi dell’Altopiano di Asiago Carne Salada ricetta Recoaro Terme

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l’azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel “De Minimis”.

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Mercoledì 4 febbraio 2026
dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Chiusura delle iscrizioni:
Mercoled? 28 gennaio 2026

Destinatari:

Professionisti del settore macelleria.